

L'alimentazione e la razza del bovino da carne possono avere un impatto sulla composizione in acidi grassi del tessuto muscolare. Gli effetti di queste variabili sono quindi il target principale di investigazione relativo alla borsa di studio in oggetto. Pertanto, il programma operativo della presente borsa di studio, prevedrà il campionamento e l'analisi di campioni di carne ottenuti da bovini di razza Pezzata Rossa Italiana e Angus macellati presso il macello sperimentale del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie. I campioni saranno effettuati settimanalmente. In particolare saranno selezionati tre diversi tagli da ciascun animale, ovvero girello, pancia e reale. Questi tagli sono stati specificamente identificati perché caratterizzati da una struttura muscolare diversa.

Previa raccolta, tutti i campioni saranno sottoposti ad un tempo di frollatura di 10 giorni dal momento della macellazione.

I campioni saranno analizzati per:

- Rilevamento del pH con pHmetro a sonda e termometro, con almeno due letture per taglio
- Lettura al NIR dei campioni freschi
- Analisi di shelf life e colore; una parte di campione sarà ulteriormente etichettato e posto in sacchetti sottovuoto da stoccare successivamente a -80°C in attesa dell'analisi delle TBARS
- Analisi del drip loss,
- Analisi in umido della composizione centesimale: umidità, proteine, lipidi, e acidi grassi per via gas-cromatografica.

Il titolare dovrà essere quindi adeguatamente formato, ed aver fatto proprie le diverse procedure analitiche necessarie per lo svolgimento delle analisi sopraelencate, con particolare attenzione per le metodiche relative all'analisi gas cromatografica, a partire dal trattamento del campione, fino alla corretta identificazione dei picchi del cromatogramma corrispondenti ai diversi acidi grassi.